



LA CARTE DU MOMENT

Restaurant

ENTRÉES

SALADE DE GÉSIERS, COPEAUX FOIE GRAS POMMES FRUIT MAGRET FUMÉ 14€

TARTE AU BEAUFORT, SALADE CROQUANTE 12€

GRATINÉ À L'OIGNONS BEAUFORT ET TRUFFES 13€

PLANCHE DE CHARCUTERIE 15€

DUO DE TRUITE GRAVLAX ET SAUMON FUMÉ 17€

PLATS

SUPRÊME DE VOLAILLE AUX DEUX POMMES, SAUCE CIDRE 23€

FILET DE BOEUF ROSSINI, JUS DE TRUFFE, POMMES GRENAILLES 29€

MAGRET DE CANARD RÔTI ET SON CAMEL D'ÉPICES 24€

OMBLE CHEVALIER, PURÉE DE PATATES DOUCES, LÉGUMES DE SAISON 21€

FILET DE SÉBASTE, SAUCE VIERGE ET RISOTTO DE CROZETS 21€

RISOTTO AUX LÉGUMES DE SAISON 21€

DESSERTS

MOELLEUX AUX MARRONS, CRÈME ANGLAISE ET GLACE RHUM-RAISIN OU VANILLE 8€

TIRAMISU AU KAHLÛA ET AMARETTO 8€

BABA AU RHUM 8€

RIZ AU LAIT 8€

CAFÉ GOURMAND 8€

ASSIETTE DE FROMAGE 8€

SUGGESTION DU JOUR 8€



“LA CARTE” OF THE MOMENT

Restaurant

STARTERS

GIZZARD SALAD, FOIE GRAS SHAVINGS, APPLES, FRUIT, SMOKED DUCK BREAST €14

BEAUFORT PIE, CRISP SALAD €12

GRATINÉ WITH BEAUFORT ONIONS AND TRUFFLES €13

CHARCUTERIE BOARD €15

DUO OF TROUT GRAVLAX AND SMOKED SALMON €17

MAIN DISHES

POULTRY SUPREME WITH TWO APPLES AND CIDER SAUCE €23

FILET OF BEEF ROSSINI, TRUFFLE JUS, NEW PATATOES €29

ROAST DUCK BREAST WITH SPICED CARAMEL €24

ARCTIC CHAR, SWEET POTATO PURÉE, SEASONAL VEGETABLES €21

REDFISH FILLET, SAUCE VIERGE, AND CROZET RISOTTO €21

RISOTTO WITH SEASONAL VEGETABLES €21

DESSERTS

CHESTNUT CAKE, CUSTARD AND RUM-RAISIN OR VANILLA ICE CREAM 9€

TIRAMISU AU KAHLÙA ET AMARETTO 8€

RUM BABA 8€

RICE PUDDING €8

GOURMET COFFEE €8

CHEESE PLATTER €8

SUGGESTION OF THE DAY €8